



”Entre le cuit et le cru : la cuisine de l’huître, en France, de la fin du Moyen Âge au XXe siècle” (2007)

Patrick Rambourg

► To cite this version:

Patrick Rambourg. ”Entre le cuit et le cru : la cuisine de l’huître, en France, de la fin du Moyen Âge au XXe siècle” (2007). Les nourritures de la mer, de la criée à l’assiette, Oct 2003, Île de Tatihou, France. pp.211-220. hal-01075183

HAL Id: hal-01075183

<https://hal.science/hal-01075183>

Submitted on 16 Oct 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Colloque du Musée maritime de l'île Tatihou
(2-4 octobre 2003)

LES NOURRITURES DE LA MER, DE LA CRIÉE À L'ASSIETTE

Actes publiés sous la direction
d'Élisabeth Ridel, Éric Barré et André Zysberg



Centre de Recherche d'Histoire Quantitative
Histoire maritime, n° 4
Caen, 2007

ENTRE LE CUIT ET LE CRU : LA CUISINE DE L'HUÎTRE, EN FRANCE, DE LA FIN DU MOYEN ÂGE AU XX^e SIÈCLE

Patrick RAMBOURG
Université Paris 7

EN FRANCE les huîtres sont généralement consommées crues. De nombreux amateurs n'imaginent pas qu'il puisse en être autrement. C'est là d'ailleurs une spécificité française perçue comme telle par les étrangers. Dans les années 1940, l'auteur américain Mary Frances Kennedy Fisher écrivait ainsi :

« Au fond de tous les coeurs gaulois, ou presque, est tapie la conviction inébranlable qu'une huître chauffée devient infâme [...]. Il n'y a qu'une façon, et une seulement, de déguster la portugaise et l'huître européenne plus rare (*Ostrea edulis*), pense un Français... et il considère, de ce fait, avec une certitude sans faille, que toutes les huîtres du monde devraient être traitées de la même façon. Il faut ouvrir le mollusque à la température du dehors, pendant la saison froide, mais sans jamais le réfrigérer outre mesure, et le sortir aussitôt de sa coquille rugueuse et irrégulière, pendant que ses franges noires vibrent encore et se recroquevillent sous le choc de l'air frais. Il faut l'avaler d'un coup, mais pas trop vite, puis il faut aspirer à même la coquille sa bonne eau salée qui rappelle, plus que n'importe quel autre aliment du monde, l'odeur des flaques au creux des rochers à marée basse. »

Certes, des restaurants proposent régulièrement sur leur carte des huîtres chaudes et cuisinées. Mais la diversité culinaire y est peu présente. Et bien souvent, le mollusque est disposé dans sa coquille, sur un lit de poireaux émincés, puis saucé d'un sabayon au vin blanc ou au champagne avant d'être glacé sous la salamandre. L'émulsion de jaunes d'œufs est parfois remplacée par une sauce à base de crème et de beurre parsemée de chapelure², ou tout simplement par un beurre persillé à la manière des escargots farcis. Les six huîtres, nombre attribué en principe à chaque convive, sont ensuite servies sur un lit de gros sel, parfois coloré de bleu, rappelant ainsi au mangeur l'environnement marin du coquillage.

Le *Larousse gastronomique* de 1996 expose également quelques recettes de grands chefs, à l'exemple des « huîtres en nage glacée » de Guy Savoy ou encore de la « soupe au lait d'huître et galettes de sarrasin » d'Olivier Roellinger³. Les revues culinaires honorent aussi de temps à autres l'appât du coquillage chaud ou froid : en gelée il ne subit alors aucune cuisson, et le mollusque s'emprisonne dans sa propre eau gélifiée⁴. Récemment, pour les fêtes de fin d'années, le magazine *Saveurs* pro-

1 *Biographie sentimentale de l'huître*, Anatolia éditions, 1995 [1^{ère} ed. 1941], p. 106-107 ; cf. aussi *L'Huître en Basse-Normandie*, Caen, CRÉCET, 1997, p. 53.

2 Le 20-23 juin 2003 : à Barfleur, restaurant *Hôtel Moderne* (poireaux, beurre, ail, chapelure), à Barneville-Carteret, restaurant *Les Isles* (poireaux, sabayon) ; 2^e semaine de juillet 2003 à Ploubalay restaurant *La Gare* (poireaux, sabayon).

3 *Les Maisons de Bricourt*, à Cancale (*Larousse Gastronomique*, p. 572).

4 *Gault & Millau* n° 359, déc. 2002, p. 127 ; *Saveurs* n° 119 H, p. 89 : « Huîtres en meurette » ; *Saveurs* n° 127, juil.-août 2003, p. 71 : « Crème d'épinards aux huîtres perlées ».

posa des « huîtres pochées au porto blanc et à la crème », « des huîtres aux herbes » et des « huîtres gratinées au caviar⁵ ».

Malgré ces exemples, l'huître cuisinée se fait rare dans les livres de cuisine. Ce qui tendrait à confirmer la consommation du mollusque cru et vivant. Pourtant, il n'en a pas toujours été de même dans le passé. Et force est de constater, à la lecture des traités culinaires de la fin du Moyen Âge jusqu'aux années 1980, que les préférences gustatives à l'égard des huîtres évoluèrent au fil du temps.

ÉVOLUTION DES RECETTES D'HUÎTRES DANS LES TRAITÉS CULINAIRES⁶

Dans les réceptaires de la fin du Moyen Âge – du *Ménagier de Paris*⁷ (1393) aux *Viandiers*⁸, en passant par le recueil de Riom⁹ (1466) – l'huître est pratiquement toujours représentée sous la forme d'un civet¹⁰ : recette type reproduite dans la plupart des traités culinaires de l'époque. Les huîtres sont d'abord échaudées, passées dans un bouillon, puis revenues dans de l'huile avec des oignons avant d'être servies dans une sauce épicée et acide liée au pain. Il est parfois précisé, notamment au milieu du XV^e siècle, qu'on peut les consommer à la poudre d'épices ou à l'ail¹¹.

À la Renaissance, *Le Livre fort excellent de cuisine*¹² (1555) propose un choix de quatre recettes : outre le civet, toujours référencé, le praticien pouvait préparer des huîtres frites, des huîtres à « lestuvée » entre « deulx platx avec du beurre », assaisonnées de poivre et de sel, des huîtres « en escailles » sur lesquelles l'on disposait, après ouverture du coquillage, un morceau de beurre puis du poivre avant de « l'amortir » sur du charbon. Préparation des plus simples donc, pour cette dernière recette, où la coquille est conservée.

Avec la cuisine moderne de la seconde moitié du XVII^e siècle, les recettes d'huîtres se font plus présentes dans les livres culinaires ; ainsi dans *Le Cuisinier François*¹³, la Varenne (1651) n'en propose pas moins de huit, Pierre de Lune en donne sept dans l'ouvrage intitulé *Le Cuisinier*¹⁴ (1656), et Massialot une douzaine dans son *Cuisinier Roïal et Bourgeois*¹⁵ (1691). Cette évolution transparaît également dans des préparations novatrices : à commencer par les tourtes d'huîtres, les huîtres en beignet enveloppées dans une pâte à frire, ou encore les ragoûts d'huîtres qui, pour La Varenne, sont des huîtres fricassées au beurre frais avec des oignons, du persil, des câpres et de la chapelure.

5 *Saveurs*, n° 129, nov. 2003.

6 Pour le comptage des recettes d'huîtres, nous avons choisi de nous appuyer sur les intitulés. Ce qui importe, ici, dans cette étude, c'est la visibilité de l'huître dans les titres des recettes.

7 Éd. Paris, « Lettres gothiques », Livre de Poche, 1994.

8 Éd. Jérôme Pichon et Georges Vicaire, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, 1892 ; *Viandiers de la Bibliothèque nationale de France* (1392), de la Bibliothèque Vaticane (vers 1450-1460), l'édition imprimée de la fin du XV^e siècle.

9 Éd. Carole Lambert, *Le Recueil de Riom et la manière de henter soutillement*, Montréal, Ceres, 1987.

10 Pour plus de détails, cf. P. RAMBOURG, *Le Civet de lièvre. Un gibier, une histoire, un plat mythique*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2000 et 2003, p. 39 et p. 72.

11 *Viandier* de la Vaticane : « et mengié au civé, ou à la poudre, ou aux aulx ».

12 Éd. Lyon, Olivier Arnoullet, 1555.

13 Éd. Paris, Montalba, 1983.

14 Éd. Paris, Payot, 1995.

15 Éd. Paris, 1691.

Mais la grande nouveauté réside dans les quelques recettes alliant huîtres et viande, notamment le « Chapon aux huîtres¹⁶ », la singulière « rouelle de veau aux huîtres¹⁷ », ou encore les « canards aux huîtres » de Massialot. L'utilisation de jus de citron (vert et jaune) et d'orange dans l'assaisonnement des mets est aussi une innovation. Comme la disparition de la quasi-totalité des épices utilisées au Moyen-Âge à l'exception de la muscade et du poivre.

Au Siècle des Lumières l'huître est à la mode. « Le déjeuner d'huîtres¹⁸ » peint par Jean-François De Troy (1735) en est l'un des symboles les plus significatifs : des hommes joyeux, installés autour d'une table, mangent des huîtres crues fraîchement ouvertes. L'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert confirme cet engouement en précisant qu'il « n'est pas rare de trouver des personnes qui avalent cent, & même cent cinquante huîtres à peine mâchées : ce qui ne sert que de prélude à un dîner très-copieux, & qui leur réussit à merveille ». Cet enthousiasme se rencontre également dans les livres de cuisine du XVIII^e siècle. En 1742, par exemple, Vincent La Chapelle présente un peu plus de cinquante¹⁹ recettes²⁰ dans son *Cuisinier Moderne*²¹ et François Marin en expose vingt et une dans *La Suite des Dons de Comus*²².

Dans ces ouvrages, l'apprêt du coquillage est de plus en plus diversifié : on y découvre, avec surprise, des omelettes aux huîtres²³. Il faut néanmoins distinguer les recettes dans lesquelles le mollusque est utilisé comme aliment principal (huîtres en gratin ou en tourte entre autres), de celles où il sert de garniture et d'assaisonnement. À l'exemple des « vives aux huîtres » ou encore des « poulardes aux huîtres ». Apparu vers 1650²⁴ dans les livres de cuisine, ce phénomène s'accroît au XVIII^e siècle. Et pour les années 1742-1767²⁵, le rapport moyen est de dix-huit recettes d'huîtres pour environ quatorze, où le mollusque est une garniture et un assaisonnement. Toutefois ces données doivent être relativisées, car le ratio diffère selon les ouvrages culinaires : il est ainsi respectivement de quatorze à sept dans *La Suite des Dons de Comus*, et de vingt à trente-quatre pour *Le Cuisinier moderne*.

Huîtrée, marinée, en écaille

Cette évolution n'est pas sans lien avec la diversité des huîtres commercialisées. On proposait au moins trois sortes d'huîtres : Les huîtres « huîtrées » qui, selon le commissaire Delamare²⁶, sont des huîtres retirées de leur coquille sur le lieu même de leur pêche, puis expédiées par voie de terre à Paris sans avoir subi aucune prépa-

16 *Cuisinier François* (1651).

17 *Le Cuisinier* (1656) : « Coupez la rouelle en deux, la lardez de moyen lard ; passez à la poêle avec lard, la faites cuire dans une terrine avec bouillon, un verre de vin blanc, laurier, un paquet, sel, poivre, muscade et champignons ; quand elle sera cuite, passez dans le même lard huîtres et farine cuites tout ensemble ; garnissez de citron par tranches. »

18 Musée Condé de Chantilly.

19 54 exactement.

20 Même si certaines recettes se ressemblent beaucoup.

21 Éd. Morcrette, 1984.

22 Éd. Pau, Manucius, 2001.

23 Vincent La Chapelle et François Marin.

24 Ne pas oublier que l'édition des livres de cuisine cesse entre 1620 et 1650 d'après Philip et Mary Hyman dans le catalogue d'exposition *Livres en bouche*, Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, p. 62.

25 *Le Cuisinier moderne*, 1742 ; *la Suite des Dons de Comus*, 1742 ; le *Dictionnaire des aliments*, Paris, Gissey et Bordelet, 1750 ; le *Dictionnaire portatif de cuisine*, Paris, Vincent, 1767.

26 *Traité de la police*, Paris, Brunet, 1719, t. 3, p. 124.

ration²⁷. Nicolas de Bonnefons explique, dans son ouvrage²⁸ à succès, que les huîtres des paniers s'apprêtent de toutes les façons et de la même manière que les huîtres en écaïlle, « mais il les faut bien laver & délimoner²⁹ auparavant, puis les laisser tremper dans de l'eau & du sel l'espace de demie-heure, & après les cuire ainsi que les autres, si elles sont bien fraîches, il ne faudra que les essuyer ». À la fin du XVII^e siècle, le médecin anglais Martin Lister s'étonne de cette pratique et écrit dans son *Voyage à Paris* :

« On a une manière d'apporter les huîtres fraîches à Paris dont nous n'usons jamais, que je sache. C'est de les tirer de l'écaïlle, d'en jeter l'eau & de les mettre dans des paniers de paille : elles arriyent ainsi bonnes à être mises en étuvée & à être employées à d'autres ragoûts³⁰. »

Ces huîtres sans coquille, les grosses surtout, – « que l'on appelle huîtres à potage », souligne un savant naturaliste des années 1780³¹ – sont avant tout vendues « pour la cuisine parce qu'elles sont susceptibles de diverses préparations par la cuisson, telles que ragoût au roux ou au blanc, en friture et en marinade³² ». Une partie de ces huîtres, en effet, était mise en daube ou marinée :

Recette n° 1 : huîtres marinées

« ... au moyen d'une bonne saumure faite d'un pot de sel par millier, des oignons, écorce de citron, poivre mignonnette et quelques feuilles de laurier. On doit préparer une espèce de bonne eau ou court bouillon dans lequel il ne doit entrer que ce qu'il faut d'eau pour fondre le sel et cuire tous ces ingrédients avant qu'elles sentent la chaleur. Cela se reconnaît à la blancheur qu'elles contractent. Il ne faut pas négliger de les mouvoir pour faire passer celles du dessus au fond où la chaleur est plus forte, sans quoi elles ne seraient pas assez cuites et les autres le seraient trop et seraient dures³³. »

La préparation est ensuite refroidie le temps nécessaire pour que les échanges de saveurs se produisent entre les différents ingrédients. Les huîtres sont alors mises dans de « petits barils dans lesquels on introduit un peu de saumure et de vinaigre blanc », que l'on ferme après y avoir mis selon les désirs, et « pour donner à ce comestible plus de parfum », une tranche d'orange. Conditionnée ainsi, l'huître pouvait se manger « sans autre apprêt » et « sans préparation recherchée. En outre, la plus friande c'est, comme l'anchois, d'être arrosée d'un peu d'huile et de vinaigre et assaisonnée de cerfeuil et de ciboule mince³⁴ ».

En plus des huîtres « huîtrées » ou marinées, le consommateur disposait aussi d'huîtres en écaïlle ou à l'écaïlle. Elles se vendaient avec leur coquille et n'étaient ouvertes qu'au moment de leur consommation ou de leur apprêtement. On pouvait

27 R. ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 520, note 659.

28 *Les Délices de la campagne*, 5^e éd., 1665, p. 275.

29 Terme de cuisine : « Ôter la muscosité, le limon qui est sur les écaïlles des poissons », précise Émile Littré dans son *Dictionnaire de la langue française* (1863-1872).

30 M. LISTER, *Voyage à Paris en 1698*, Paris, Société des bibliophiles, 1873, p. 143.

31 L'abbé Dicquemare qui vint à Granville et à Cancale inspecter les bancs de la baie (Ch. DE LA MORANDIÈRE, « De la manière dont on consommait les huîtres, autrefois, à Granville », *Revue de l'Avranchin et du Pays de Granville*, t. XXXVIII, fasc. 215, 1958, p. 34-39).

32 Un mémoire anonyme daté de l'an III sur la pêche à Granville (*ibid.*, p. 36).

33 *Ibid.*, p. 36.

34 *Ibid.*, p. 37.

les transporter vers Paris par voie de terre en charrette ou sur des bêtes de somme. Elles avaient alors la réputation d'être plus fraîches que celles qui arrivaient par voie d'eau dans des embarcations, et dont le voyage était beaucoup plus long. Néanmoins ces huîtres semblaient immergées dans de l'eau salée comme le précise un témoignage de 1636 :

« [les huîtres] que l'on garde vives et en escaille sont mises en un bateau plein d'eau salée, au fond, où elles vivent, se nourrissent et conservent jusques au lieu où on les maine, qui est à Caen, à Rouen et à Paris maisme³⁵. »

Le libertinage de la volaille et de l'huître

Le cuisinier de cette époque avait ainsi à sa disposition des huîtres sans coquille, marinées, ou en écaille. Ces dernières (en coquille) devaient être mangées crues à l'inverse des « huîtrées » qui intégraient des préparations culinaires. On comprend mieux, dès lors, l'expansion des garnitures d'huîtres dans les réceptaires de recettes. Cette évolution confirme une des spécificités de la cuisine des Siècles modernes ; celle des ragoûts que l'on disposait sur le mets ou sur le pourtour du plat³⁶.

Recette n° 2 : ragoût d'huîtres, au blanc

Faites blanchir des Huîtres, la quantité que vous jugerez à propos dans leur eau ; étant blanchies, tirez-les égoûter, & ne perdez point l'eau : mettez dans une casserole un morceau de beurre ; ciboules hachées ; passez le tout un moment sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine, & le motillez de leur eau, & un peu de bouillon, & les assaisonnez d'un peu de poivre, & y mettez vos Huîtres, & les liez avec une liaison d'œufs, persil haché, un peu de muscade, & un jus de citron. Observez qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entremets, ou pour toutes sortes de volailles ou poisson³⁷.

Cette recette illustre le mariage de l'huître et de la volaille qui devient une caractéristique de la cuisine du XVIII^e siècle. Vincent la Chapelle propose ainsi, dans son *Cuisinier moderne*, des préparations faites avec de la poularde, du poulet, du chapon, du canard ou encore du dindon³⁸. Avant d'être bardé puis mis en broche, le dindon est farci de son foie coupé en morceaux « avec une douzaine d'Huîtres, un morceau de beurre ; assaisonnez, de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, persil, ciboule », que l'on cuit sur le feu dans une casserole. De par son humidité naturelle, le mollusque nourrit de l'intérieur la volaille durant son rôti et lui donne une saveur marine. « Quand vôtre Dindon sera cuit, précise alors le chef, dressez-le dans son plat, jetez-y vôtre ragoût [d'huîtres] par-dessus – ragoût qui a été préparé durant la cuisson du rôti –, avec un jus de citron ; ayez soin qu'il soit de bon goût, & servez chaudement³⁹. »

35 Journal de Dubuisson-Aubenay (R. ABAD, *Le grand marché...*, p. 522).

36 D. MICHEL, *Vatel et la naissance de la gastronomie. Recettes adaptées par Patrick Rambourg*, Paris, Fayard, 1999, p. 161 ; cf aussi L. PLOUVIER, *L'Europe à table*, Bruxelles, Labor, 2003, t. II, p. 71 et p. 77.

37 V. LA CHAPELLE, *Le Cuisinier...*, t. III, p. 117.

38 Il propose aussi des recettes avec des pigeons, des sarcelles, des bécasses, des perdreaux et des faisans.

39 *Le Cuisinier moderne*, t. I, p. 145.

Mais au-delà du goût et de la pratique culinaire, l'alliance des volatils et des huîtres révèle l'humour libertine du temps. Deux idées circulent alors sur la volaille : la première est suggérée par Louis Sébastien Mercier, dans les années 1780, qui précise que « la volaille [...] était regardée comme un aliment maigre. Cette heureuse opinion était fondée sur le récit de la Genèse, qui dit que les oiseaux & les poissons furent créés le même jour : ce qui nous autorise à les assimiler à nos tables⁴⁰ ». Au début du siècle, déjà, Philippe Hecquet, auteur d'un *Traité des dispenses du carême* (1709)⁴¹, se scandalisait de l'usage de la volaille durant le carême par les « impies » et les « libertins, qui trouvent pour de l'argent de quoi satisfaire leur sensualité & leurs débauches, car ils ont à discrétion des perdrix, des bécasses, des faisans, des lapins, &c... ».

Quelques années plus tard, Nicolas Andry constatait aussi un relâchement « sur le fait de l'abstinence » et expliquait, dans son *Traité des alimens de caresme* (1713), qu'en « débitant de la volaille en Carême, on fournit une occasion de débauche aux libertins. C'est un mal on l'avouë [...] »⁴². D'ailleurs le *Dictionnaire de l'Académie française* de 1762, définit le libertin comme étant, entre autres, une personne qui « mange de la viande en Carême sans besoin ».

On pensait également, et c'est la seconde idée, que la volaille avait des vertus aphrodisiaques : « Rares sont les écrivains libertins, écrit Serge Safran⁴³, à ne pas convoquer sur une table, à un moment ou un autre, une volaille quelconque. » Le mot « poulet » était synonyme, à cette époque, de « billet doux ». Et Louis-Sébastien Mercier d'en expliquer l'étymologie en précisant, dans son *Tableau de Paris*, que « c'étoient autrefois en Italie les vendeurs de poulets qui portoient les billets doux aux femmes ; ils glissoient le billet sous l'aile du plus gros, & la dame avertie ne manquoit pas de le prendre⁴⁴ ».

Il en était de même de l'huître qui, depuis longtemps, avait la réputation d'exciter la luxure et de réveiller les « ardeurs de Vénus⁴⁵ ». Laurent Joubert, médecin du roi, et auteur, dans les années 1580, d'un ouvrage sur les erreurs populaires touchant la médecine et le régime de santé écrit à ce sujet :

« J'entends qu'à Venise on mange des huîtres à l'heure du coucher, pour devenir plus gaillard à faire l'amour : en quoy ils s'abusent ouvertement. Car il faudrait au moins que telle viande fût digérée et convertie en semence avant que venir au jeu, ce que ne peuvent estre les huîtres mangées après souper, de trois ou quatre jours. [...] Ce n'est donc pas pour cette nuit-là que pourront servir les huîtres à rendre plus gaillard le compagnon. [...] il vaudrait mieux les prendre parmi les autres viandes, et encore mieux à déjeuner [...]. Car les viandes prises à part, et mises dans leur estomac vide, retiennent mieux leurs qualités, vertus et facultés, comme il est aisé à entendre⁴⁶. »

Quant à Casanova, l'un des plus célèbres Don Juan du XVIII^e siècle, n'appelle-t-il pas l'huître et les métaphores culinaires dans ses jeux érotiques ?

40 *Tableau de Paris*, Amsterdam, 1782, t. IV, p. 168.

41 Cité par N. ANDRY, *Traité des alimens de caresme*, Paris, Jean-Baptiste Coignard, 1713, t. II, p. 108.

42 *Ibid.*, t. II, p. 110-111.

43 *L'amour gourmand. Libertinage gastronomique au XVIII^e siècle*, Paris, La Musardine, 2000, p. 226.

44 L.-S. MERCIER, *Tableau...*, t. III, p. 340. Antoine Furetière explique dans son *Dictionnaire universel* (1690) que c'est « un petit billet amoureux qu'on envoie aux Dames galantes, ainsi nommé, parce qu'en le pliant on y faisait deux pointes qui representoient les ailes d'un poulet ».

45 *Platine en Françoise*, 1505 : « excitent la luxure endormie » ; pour l'*Encyclopédie*, les huîtres « provoquent les ardeurs de Vénus ».

46 Cité par J.-L. FLANDRIN, « L'huître et la truffe », *L'Histoire*, n° 7, déc. 1978, p. 102-104.

« Après avoir fait du punch nous nous amusâmes à manger des huîtres les troquant lorsque nous les avions déjà dans la bouche. Elle me présentait sur sa langue la sienne en même temps que je lui embouchais la mienne ; il n'y a point de jeu plus lascif, plus voluptueux entre deux amoureux, il est même comique, et le comique n'y gâte rien, car les ris ne sont faits que pour les heureux. Quelle sauce que celle d'une huître que je hume de la bouche de l'objet que j'adore ! C'est sa salive. Il est impossible que la force de l'amour ne s'augmente quand je l'écrase, quand je l'avale⁴⁷. »

Manger une volaille aux huîtres n'était donc pas si anodin – du moins au XVIII^e siècle – qu'on aurait pu le croire. De la transgression des interdits religieux à la connotation sexuelle des deux aliments, le mets était plus qu'une recette. Il représentait le libertinage pour ceux qui en connaissaient les codes. Mais avec la première partie du XIX^e siècle, cette alliance disparaît presque totalement des livres de cuisine ; au profit, semble-t-il, d'un mariage de courte durée entre l'huître et le poisson ; notamment avec le brochet, la perche, le saumon, le turbot, la barbu ou encore la sole.

En fait, l'huître cuisinée va progressivement retrouver sa coquille. De cette manière on réaffirme l'origine du mollusque et son lien intrinsèque avec la mer. Et sur les onze recettes d'huîtres présentées dans le chapitre des « hors-d'oeuvres chauds » du *Guide culinaire* d'Escoffier (1921)⁴⁸, neuf préparations utilisent l'écaille pour servir le mollusque apprêté. Celui-ci est ainsi détaché de son habitat, ébarbé, poché puis accommodé de divers ingrédients ou masqué d'une sauce. Cette évolution présage la disparition graduelle des huîtres chaudes dans les livres de cuisine et donc, de leur utilisation sous forme de garniture.

DE LA NOTION DE FRAÎCHEUR À LA CONSOMMATION CRUE DE L'HUÎTRE

« D'une manière générale, écrit Jean-Louis Flandrin, tout assaisonnement et toute cuisson, en un mot toute cuisine, remplissaient deux fonctions : rendre les aliments à la fois plus appétissants, meilleurs au goût et plus digestes⁴⁹. »

Si au tournant des XIX^e et XX^e siècles, il est encore possible de référencer, sur un ensemble de trois ouvrages culinaires⁵⁰, une moyenne d'environ 16 recettes d'huîtres, les années 1970-1980, elles, révèlent la quasi-absence des huîtres dans les livres de la « nouvelle cuisine ». Paul Bocuse ne présente pas plus de trois recettes dans sa *Cuisine du marché* (1976). Michel Guérard seulement deux (*La cuisine gourmande*, 1978), comme ses collègues André Guillot (*La vraie cuisine légère*, 1981), Georges Blanc (*Ma cuisine des saisons*, 1984) et Joël Robuchon (*Ma cuisine pour vous* 1986).

L'huître fraîche

L'huître crue est désormais la seule maîtresse des gastronomes. Cela n'a pourtant pas toujours été le cas, et Pierre Belon du Mans remarque dans son ouvrage consacré à *La Nature & diversité des poissons* (1555) que « La louenge des Oestres

47 *Histoire de ma vie*, Robert Laffont (Coll. Bouquins), vol. IV, chap. IV (p. 758-759).

48 Rééd. Paris, Flammarion, 2001, p. 222-224.

49 J.-L. FLANDRIN, « Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles », in *Histoire de l'alimentation*, J.-L. FLANDRIN et M. MONTANARI (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 495.

50 Gustave GARLIN, *Le Cuisinier moderne* (1887-1889) : 10 recettes, et *Le Cordon Bleu* (début XX^e siècle) : 11 recettes ; Auguste ESCOFFIER, *Le Guide culinaire* (1921) : environ 28 recettes.

en medecine n'est pas de mesmes es cuictes comme es crues : car mangees crues, elles ont la chaire glutineuse & molle, laquelle (comme dit Galien) engendre humeurs salées, moins nourrissante...⁵¹ ».

En effet, les huîtres furent longtemps considérées comme un aliment indigeste. Et au début du XVII^e siècle, *Le Thresor de santé* précise qu'elle « sont difficiles à digérer [...] si on les avale crues avec leur eau à la mode des Anciens », car elles ont « la chair fort molle, nourrissent peu, engendre un suc crud, humide & mal-aisé à digérer ». Il faut donc les « cuire dedans l'escaille sur les charbons, avec beurre & poivre pulvérisé ».

Mais « leur suc salé, poursuit l'auteur, les rend de plus facheuse digestion et pour les décharger de leur saleure, ceux-là font mieux qui les mangent bouillies avec des correctifs. Ils les tirent de l'escaille, les lavent fort en leur eau passée par un linge, les faisant bouillir avec beurre, espices, & raisins de Corinthe. Cuites à demy, on y adjoute marjolaine, thim, persil, sarriette hachez menu, avec oignons, safran & verjus ». Elles sont néanmoins plus saines si on les rôtit à la poêle « car leur excessive humidité se corrige par le feu⁵² ».

Des recettes et des méthodes de cuisson que l'on retrouve dans des traités culinaires de la fin du Moyen-Âge : les huîtres sont échaudées puis lavées, (« très bien » recommande le *Viandier* de 1392). Le *Recueil de Riom* (1466) préconise lui de « refaire les oestres en eau chaude » suggérant l'utilisation d'huîtres saumurées. Les mollusques sont ensuite « frisés en huyle » (*Viandier* fin XV^e siècle).

Le Livre fort excellent de cuysine (1555) expose sensiblement les mêmes techniques culinaires. Il précise néanmoins dans la recette des « huytres en escailles » qu'elles « sont bonnes quant [elles] sont fresches ». Arrêtons-nous sur ce dernier mot et sur cette notion de fraîcheur qui correspond pour l'époque à un aliment non salé (*Furetière*, 1690). Cette indication suggère, et c'est nouveau dans un livre de cuisine, l'utilisation d'huîtres crues.

Un siècle plus tard, La Varenne conseille, dans son *Cuisinier françois*, de prendre des huîtres « bien fraîches » et de les faire ouvrir avant de les transformer en ragoût. Il demande à ses lecteurs de vérifier si elles ne sont point altérées « en les touchant & les frappant les unes contre les autres ; car celles qui sonnent creux & qui sont altérées ne valent rien qu'à saler [...] ». Il explique aussi pour la recette des « Huîtres rôties » qu'il faut « choisir les meilleures, les laisser dans leur écaille pour les manger fraîches ; à celles qui sont un peu altérées, mettez un peu de beurre frais avec un peu de pain passé & muscade, puis mettez sur le gril... ».

L'huître fraîche, celle qui est crue et vivante, est ainsi perçue comme étant une denrée dangereuse, et d'ailleurs bien plus nocive que les autres comestibles⁵³. Du coup, la cuisine devient un moyen d'apprêter le mollusque altéré, de l'accommoder pour pouvoir le consommer avec un moindre danger. Ce qui d'une certaine façon dévalorise l'huître cuisinée qui dès lors devient douteuse. En outre, le discours sur la digestibilité de l'huître crue évolue en sa faveur : désormais « les cuites sont plus difficiles à digérer que les crues ; parce que la coction, explique Louis Lémery en

51 Paris, Charles Estienne, 1555, p. 417-418.

52 *Le Thresor de santé, ou mesnage de la vie humaine*, Lyon, Huguetan, 1607, p. 184.

53 « Les cas de Parisiens rendus malades par la consommation d'huîtres étaient légion chaque année, tant parce que nombre de coquillages arrivaient gâtés dans la capitale, que parce que leur commerce se prolongeait abusivement hors saison. » (R. ABAD, *Le grand marché...*, p. 528).

1705, les durcit, & les prive d'un suc salé qu'elles contiennent naturellement, & qui ne contribue pas peu à leur digestion dans l'estomac⁵⁴ ». L'idée, reprise par d'autres auteurs⁵⁵, circule dès lors durant tout le XVIII^e siècle. Et pour l'*Encyclopédie* : les « cuites en fricassée ou en friture, ou marinées, [...] sont plus difficiles à digérer ».

Des ouvrages culinaires de cette époque mettent désormais en avant le mollusque cru : Menon explique ainsi, dans sa *Cuisinière bourgeoise* (1746), qu'ils « se mangent ordinairement crus avec du poivre ». L'utilisation du poivre étant une résurgence de l'ancienne diététique (liée à la théorie des humeurs) qui prônait cette épice chaude et sèche pour corriger la nature froide et humide de l'huître⁵⁶. *Le Manuel des officiers de bouche* (1759) rappelle, quant à lui, qu'il est toujours proposé des huîtres crues pour l'automne et l'hiver⁵⁷.

Le triomphe de l'huître crue

Avec le XIX^e siècle, le discours sur l'huître crue se radicalise. En 1804, Grimod de la Reynière écrivait encore dans son *Almanach des gourmands* :

« La manière la plus ordinaire de manger les huîtres, c'est de les manger crues, avant le potage. Beaucoup de gens même ne se doutent pas qu'on puisse les servir autrement, et se permettent tout au plus de les égayer par une pincée de mignonette et un filet de jus de citron. Que diroient-ils donc en apprenant qu'il y a plus de vingt manières différentes de les apprêter ? qu'on les sert à la bonne-femme, à la daube, au bon-homme, au Parmesan, en casserole, en hachis, en paille, farcies, frites, sautées, grillées, en papillottes, en caisse : qu'on en fait des ragoûts en gras et en maigre, des garnitures de toutes sortes, et jusqu'à des potages et des petits pâtés ?⁵⁸ »

Mais ceux qui cuisinent l'huître sont des barbares : « Anathème, cent fois anathème aux barbares qui les font cuire, fussent-ils d'ailleurs les plus renommés entre les gastronomes ! » fulmine, en 1839, un membre de l'Académie royale de médecine⁵⁹. « Ce serait un attentat contre le bon goût que de vouloir la manger cuite, ce qui est du domaine de la cuisine barbare » confirme Joseph Favre dans son *Dictionnaire universel de cuisine* (vers 1905).

La notion de fraîcheur se précise de plus en plus, car « l'huître n'est fraîche que vivante⁶⁰. Il faut les manger bien fraîches, crues et baignantes dans une eau limpide⁶¹. » Cette valeur devient une référence gustative, une garantie sanitaire. « L'huître se mange habituellement de la façon la plus simple du monde, écrit Alexandre Dumas, elle s'ouvre, on la détache, on exprime sur elle quelques gouttes de citron et on la gobe⁶². » On doit les servir bien froide, explique Auguste Escoffier (1921), « et l'usage se répand même de les dresser sur de la glace pilée⁶³ ». La fraîcheur est partout.

54 *Traité des aliments*, Paris, Pierre Witte, p. 440-441.

55 *La Science du maître d'hôtel cuisinier* (attribué à Menon), Paris, 1749, p. 397-398 ; *Dictionnaire des aliments*, p. 159.

56 L. JOUBERT, *La seconde partie des erreurs populaires et propos vulgaires touchant la médecine et le régime de santé* (vers 1580), cité par J.-L. FLANDRIN, « L'huître et la truffe », p. 102-104.

57 Cf. aussi *Coquillages et crustacés de la plage à la table*, Saint-Vaast-la-Hougue, Musée Maritime de l'île de Tatihou, 2003, p. 200.

58 Paris, Maradan, p. 82-84.

59 A.-F. AULAGNIER, *Dictionnaire des aliments et des boissons*, Paris, Bruxelles, 1839, p. 35.

60 J. FAVRE, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, Marseille, Laffitte reprints, 1995, t. III, p. 1150.

61 A.-F. AULAGNIER, *Dictionnaire...*, p. 35.

62 D'après le *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Phébus, 2000, p. 355.

63 A. ESCOFFIER, *Le Guide...*, p. 197.

Les huîtres sont aussi présentées sur un lit d'algues ; le mollusque retrouve alors son environnement marin et rassure le mangeur. La mer n'a jamais été si proche de l'assiette du consommateur. Certes la modernisation des moyens de transport, notamment l'apparition du chemin de fer, facilite cette évolution. Monsieur de Glagny, alors commissaire de l'inscription maritime, remarquait déjà le 11 août 1852 :

« Depuis que les chemins de fer ont été établis sur toute l'étendue du territoire, des débouchés nouveaux se sont ouverts au commerce des huîtres. Telle est la cause réelle de l'abondance de la pêche pendant les années 1850 et 1851⁶⁴. Les commandes ont doublé et, par suite, le produit de la pêche. Ce qu'il faut aussi attribuer à la clémence du dernier hiver, à l'absence de gelées et à la rareté des coup de vent⁶⁵. »

Il en est de même de l'ostréiculture qui a certainement joué un rôle important dans la consommation crue du mollusque. On estime ainsi que 20 millions d'huîtres sont entrés dans la capitale au cours des années 1780⁶⁶, et que le bassin d'Arcachon livra au commerce entre septembre 1876 et avril 1877, plus de 202 millions d'huîtres⁶⁷.

Tout cela peut contribuer à expliquer la victoire de l'huître crue sur l'huître cuisinée. Néanmoins il paraît évident qu'entre la fin du Moyen-Âge et le XX^e siècle, il s'est produit une sorte de révolution culturelle et culinaire. Ainsi par rapport à l'axe du cru et du cuit cher à Claude Lévi-Strauss⁶⁸, où la cuisson accomplit la transformation culturelle du cru, et la putréfaction sa transformation naturelle, peut-on en conclure que l'huître, en France, l'emprunte à rebours délaissant le cuit pour le cru, le « cuisiné » pour le « naturel » ?

64 Les années 1851, 1852 et 1853, sont des années fastes pour la pêche granvillaise.

65 Cité par Ch. DE LA MORANDIÈRE, « Grandeur et décadence de la pêche des huîtres dans la région granvillaise – XIX^e siècle », *Études normandes*, t. XXVII, 1958, p. 85-111.

66 R. ABAD, *Le grand marché...*, p. 846.

67 J. CSERGO, « La modernité alimentaire au XIX^e siècle », in *À table au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 2001, p. 55.

68 *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1965, p. 152.